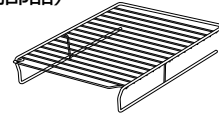
（希望小売価格は、2013年4月現在）

別売品

★ビタクラフトスーパー IHクリーナー ＊（クリームタイプ）
こびりついた焦げ付きに付けて放置し、ふき取る
品番：AD-KZ062（2本セット）
希望小売価格：2,520円（税込）

■ニプロガラストップ専用クリーナー ＊（クリームタイプ）
日常の油汚れや取りにくい汚れに付けて、こすり取る
品番：AD-KZ063（2本セット）
希望小売価格：1,680円（税込）

＊それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

■防熱グリルドア
グリル庫内は見えません。
品番：KZ-GDB3
希望小売価格：7,875円（税込）

■焼き網（消耗部品）
- 品番：AZC83-957（メッキタイプ）幅236mm×奥行き325mm 希望小売価格：1,575円（税込）
- 品番：AZC83-459（フッ素タイプ）幅236mm×奥行き307mm 希望小売価格：1,890円（税込）

※フッ素タイプのお手入れには、スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジ・食器洗い乾燥機は使えません。（フッ素樹脂が傷みます）

★天ぷら鍋
品番：KZ-T3S
希望小売価格：2,310円（税込）

■受け皿
品番：AZC81-459
希望小売価格：1,260円（税込）

■ドアパッキン（消耗部品）
品番：AZE99-957
希望小売価格：1,050円（税込）

- 別売品はお買い求め先にお問い合わせください。（2013年4月現在）
- ★印はパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

CLUB Panasonic
http://club.panasonic.jp/mall/sense/

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

- 特典 1 お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
- 特典 2 使い方など商品情報をスムーズに入手できる
- 特典 3 エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC http://club.panasonic.jp/
携帯
※このサービスはWEB限定のサービスです。

●使い方・お手入れなどのご相談は

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「350＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）
■上記番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187　■FAX フリーダイヤル 0120-878-236
Help desk for foreign residents in Japan　Tokyo (03) 3256-5444　Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル **0120-878-554**（パナは イイヨ）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
- 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●焦げ臭いにおいがする ●触れるとビリビリ電気を感じる ●トッププレートにひび割れができた	事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先または修理ご相談窓口に点検をご依頼ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒525-8520　滋賀県草津市野路東2丁目3番1－1号

ZY02－D52
S0413M0

Panasonic®

取扱説明書

IHクッキングヒーター（家庭用）

鉄・ステンレスタイプ

品番 KZ-HL22D3
<赤外線式換気連動対応>
KZ-D22HL3

はじめてのIHクッキング

保証書・設置説明書別添付

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
■ご使用前に「安全上のご注意」（4～7ページ）を必ずお読みください。
■保証書は「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
■電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください（裏表紙ご参照）

ZY02－D52

お問い合わせの多い項目を探しやすくしました。

IHのレシピ集や詳しい情報が見られます… http://sumai.panasonic.jp/ihcook/

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

⚠警告

火災、爆発、やけど、けが、感電などを防ぐために…

油は、炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります。特に、揚げ物・いため物などの調理中は、使い方を誤ると発火することがありますので、ご注意ください。

揚げ物をするときは

■そばを離れない

■揚げ物切/入で調理する（加熱などで調理しない）

■油の量と深さを守る

200g（0.22L）以上

深さ1cm以上

■鍋・フライパンなどは光火力センサーが隠れるように置く

（油温が上がりすぎて、発火の原因）

いため物・焼き物をするときは

■そばを離れない

■予熱の火力は「中」以下にし、加熱しすぎない

■鍋・フライパンなどは光火力センサーが隠れるように置く

■トッププレートや、鍋・フライパンの内外面についた水をふき取っておく

（油温が上がりすぎて、発火の原因）

※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

液体を加熱するときは

突沸に注意！

■加熱する前にかき混ぜる

●だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物

（水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因）

使用中や使用後しばらくは

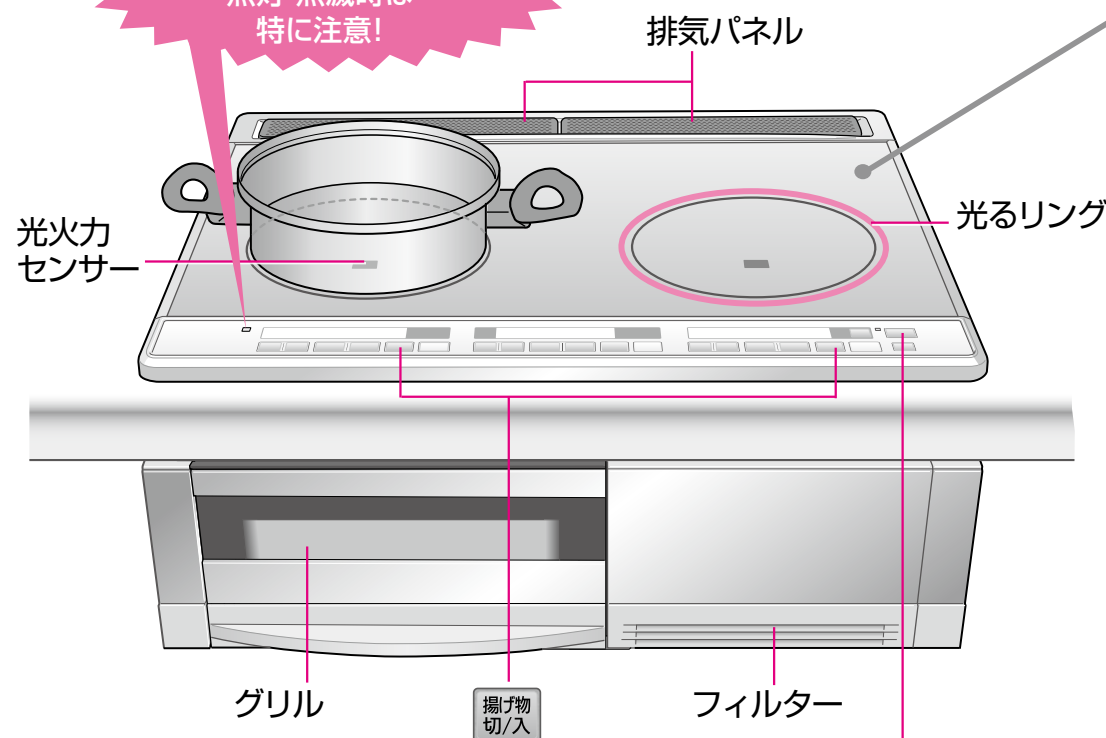
■高温部に触れない

（やけどの原因）

●排気パネルなど

●トッププレート

●グリル（扉・庫内など）（特に乳幼児にはご注意ください）

➡電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください。

■使用後は、必ず電源スイッチを切る

（火災の原因）

●長期間使わないときはブレーカーも切る

トッププレート（ガラス製）には

■鍋以外の物を置かない

●カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなど（誤って加熱すると、爆発の原因）

●レトルトパック・アルミ箔鍋・内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔など（破裂によるけが、加熱による発火の原因）

●金属製スプーン・鍋のふた・扉・受け皿・排気パネルなど（加熱によるやけどの原因）

●市販の汚れ防止カバー＊など（温度調節機能が正しく働かず、油温が上がりすぎて、発火の原因）

■強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない

（ひびが入ったり割れると、感電や過熱・異常動作の原因）

＊鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの

次の点もご注意ください （火災・やけど・けが・感電の原因）

■可燃物をトッププレートに置いたり、近づけない

●ふきん・紙パック・食品トレイなど

■取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

■フィルターや排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない

■分解・修理・改造をしない

➡修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。

異常・故障時には

■直ちに使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを切る

（発煙・発火、感電のおそれ）

<異常・故障例>

●焦げ臭いにおいがする　●触れるとビリビリ電気を感じる

●トッププレートにヒビ割れができた

➡すぐに、お買い求め先または修理ご相談窓口へ点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

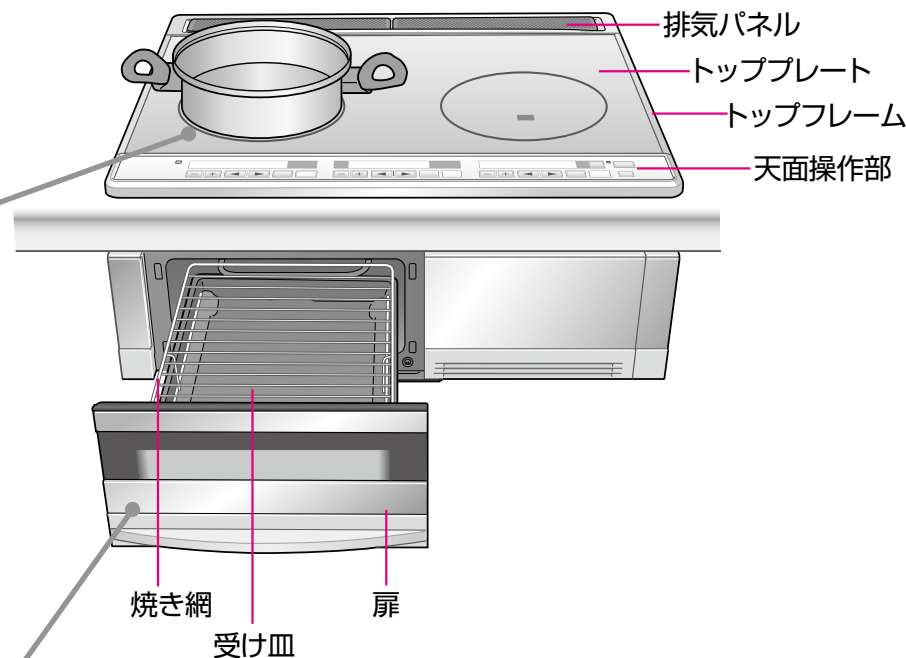
⚠注意

揚げ物をするときは（発火・やけどに注意！）

■油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る
（加熱を続けると、発火の原因）

■油の飛び散りに注意する
（やけどの原因）
➡油の飛び散りを少なくするには（P.23）

■他の機器（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わない
（温度調節機能が正しく働かず、発火の原因）

■顔を近づけない
（やけどの原因）

グリルを使うときは（発火に注意！）

■使用後や連続使用時は、受け皿・焼き網に残った調理物・脂分を取り除く
（発火の原因）

■焼き網の上でアルミ箔を使う場合は焼き網より奥にはみ出さないように注意する
（庫内の奥にあるセンサーが隠れると、温度が上がりすぎて発火の原因）

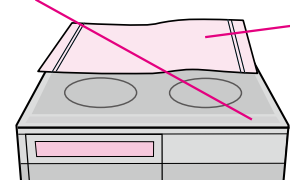
■そばを離れたり、必要以上に加熱しない
（発火の原因）
➡焼け具合を見ながら時間を調節する。

■受け皿にアルミ箔やクッキングシートを敷いたり、グリル用敷石などを入れない
（発火・発煙の原因）

■万一、発火したら

❶電源スイッチを切る

❷排気パネル（排気口P.26～27）をぬれたタオルでふさぐ
（このとき、扉の周囲から煙が出ます）

❸ブレーカーを切る

●炎が消えるまで、扉を開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）

●扉（ガラス面）に、水をかけない（割れる原因）

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

■念のため医師とよくご相談ください
（本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与える原因）

次の点もご注意ください

■空焼きしたり、加熱しすぎない
（調理物が燃えたり、鍋が破損する原因）

■鍋の下に何も敷かない
●ラップなどの樹脂類
（敷物が溶けてトッププレートと鍋に焼き付いてくっつき、無理にはがすとトッププレート破損の原因）
●紙・ふきんなどの可燃物
（鍋の熱で敷物が焦げる原因）

■調理以外に使わない
（過熱・異常動作による発火の原因）

■鍋を不安定な状態にしない
（落下して、けが・やけどの原因）

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

■磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなる原因）
●ICカード・キャッシュカード類など
（記録が消えたり、壊れる原因）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器、卓上型のIH調理器など
（IHクッキングヒーターが故障する原因）

■排気パネルの上に物を置かない
●異常を検知して加熱が止まることがあります。
●グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなります。

■天面操作部に熱い鍋を置いたり、鍋底でこすらない
（変形・変色・溶損の原因）

■トッププレート、トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めにふき取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
（放置すると、変色の原因）

■キャビネット（本体下部）に調味料、食品などを置かない
（排熱による変質の原因）

グリルを使うとき

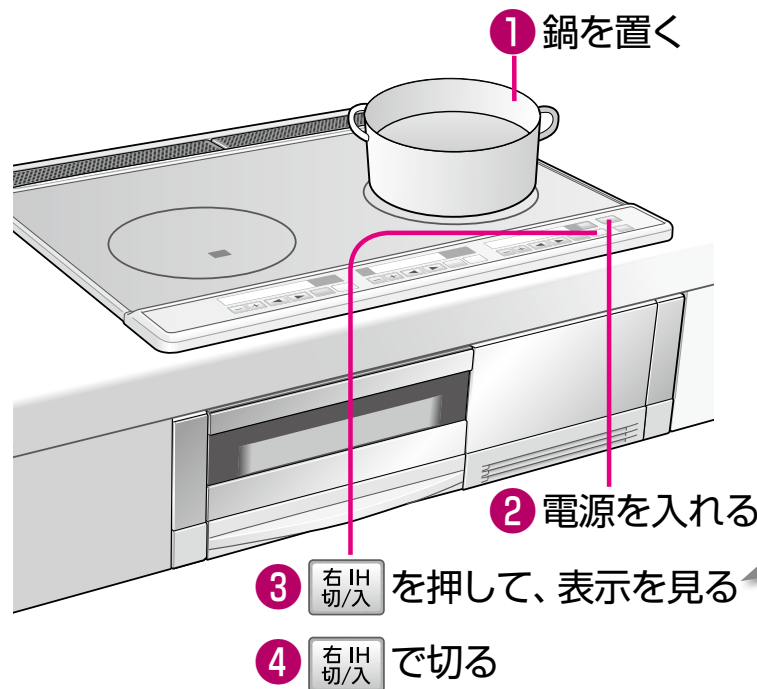
■調理後、扉を引き出したままにしない
（天面操作部が熱くなる原因）

■扉を勢いよく出し入れしない
（受け皿に水が入っていると、こぼれる原因）

各部の名前

※P.8〜9の写真はイメージのため、実際と多少異なります。

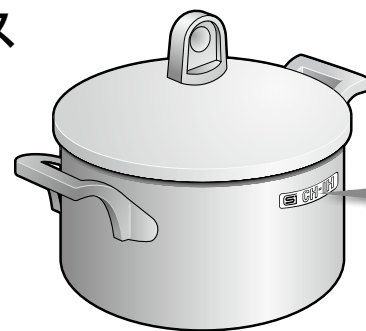
使える鍋は？ 確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するときは…

●左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

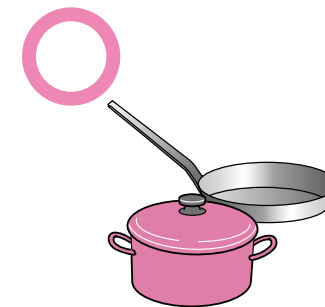
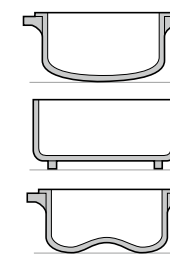
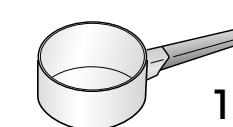
鍋を買うときは…

■ステンレス

マークを確認する！

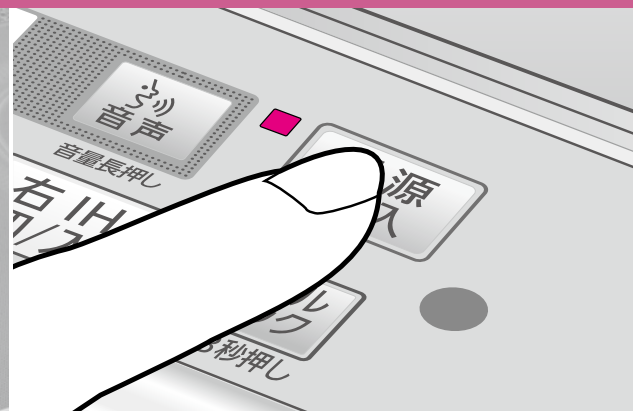
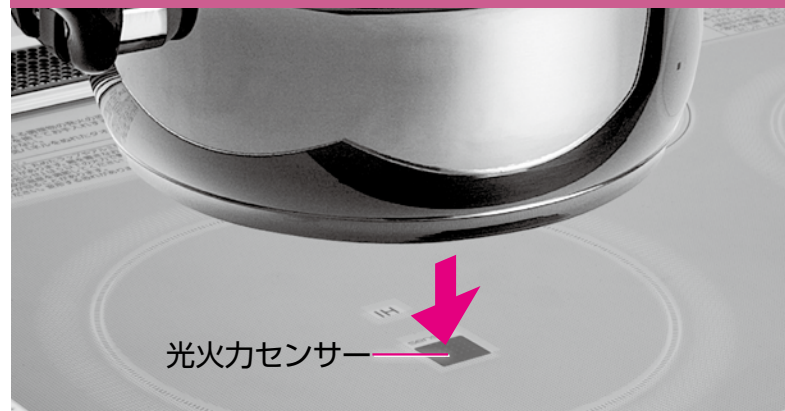
CH-IH　IH

一般財団法人「製品安全協会」が認証したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。（または、あっせん品をお勧めします）

●あっせん品は、お買い求め先にお問い合わせください。
●ステンレス以外の鍋は、右ページの表でご確認ください。

使える・使えないの見分け方

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
●底面にホーロー加工した魚焼器は使えません。（ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

●**揚げ物**：鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。
➡ CH-IH　IH マークの鍋をお勧めします。

IHヒーター 基本の使い方(加熱する) 焼く・いためる・煮る・ゆでる・温める・蒸す

火力の目安・調理のコツは(P.20〜22)

準備

1 鍋やフライパンを中央に置く

●左右IHの光火力センサーが隠れるように置く。
●いため物・焼き物をするときは、トッププレートや、鍋・フライパンの内外面についた水をふき取っておく。

光火力センサーは、鍋底温度の見張り役。
温度の上がりすぎを防いだり、食材を入れて温度が下がっても、素早く温度を復帰させます。

●左右IHには「こげつきお知らせ」が設定されています。(P.13)

2 電源スイッチを入れる(少し長めに押す)

●操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。
(電源スイッチ自動OFF)
➡再度、電源スイッチを入れる。
➡自動OFF時間を変更するには(P.18)

調理する

(例：左IH)

タイマー

3 左IH 切/入 スタートする (揚げるとき➡P.14)

●約2秒間表示。

■火力を調節するとき

保温 1 2 3 4 5 6 7 8
弱 中 強

●◀を長押しすると一気に保温に下がる。

■タイマーを使うとき

●残り時間を1分刻みで表示する。

(時間が 0 になったら、自動的に切れる)

設定範囲：1分〜9時間30分 (＊押し続けると早送りできる)

- 30分まで→1分刻み (＊5分刻み)
- 1時間まで→5分刻み (＊10分刻み)
- 3時間まで→10分刻み (＊30分刻み)
- 9時間30分まで→30分刻み

●最初に − を押すと、9:30 から減らすことができる。
●取り消すときは、-:-- になるまで押す。

4 左IH 切/入 調理が終わったら切る

●使い終わったら、電源スイッチを切る。

お知らせ

●別のヒーターを高火力で使用しているときにヒーターを入れると、あとから操作するヒーターが入らなかったり、スタート火力が「3」になることがあります。

こんなときの「安全機能」

＊は、IHとグリル共通です。

うっかりしていた！
- 鍋なし自動OFF(P.32)
- 小物自動OFF(P.32)
- 空焼き自動OFF(P.33)
- 電源スイッチ自動OFF＊(P.30)
- 切り忘れ自動OFF＊(P.30)

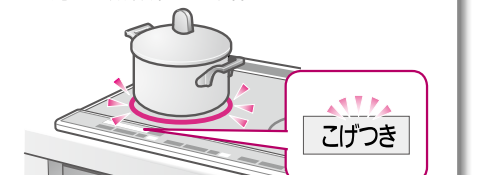
温度が上がりすぎた！
- 温度過昇防止(P.31)
- 受け皿高温自動OFF(P.33)
- グリル高温自動OFF(P.33)

トッププレートが熱い！
- 高温注意ランプ(P.8)
  ※光るリングでも補助的にお知らせ(P.9)

いたずらや誤操作を防ぐ…
- オールロック(チャイルドロック)＊(P.19)

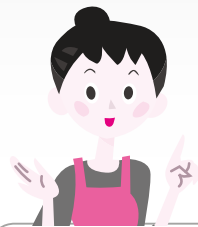
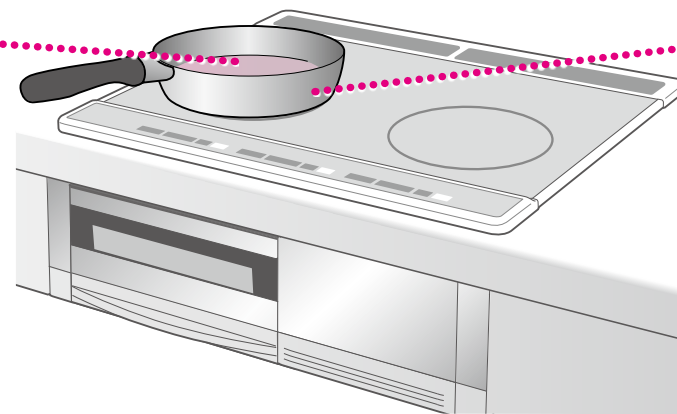
■こげつきお知らせ

煮物・煮込み調理などで、うっかり切り忘れた…

●こんなときは、「光火力センサー」が焦げ付いたことを検知し加熱を止めて、光るリングと表示の点滅でお知らせします。

※「5」以下の火力で約10分以上加熱を続けているときに働きます。
※鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるまでの時間や焦げ付き方は変わります。

●次の場合は、誤検知して加熱が止まることがあります。
・煮物・煮込み以外の料理
・ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすもの
・パエリアなど少し焦げ付かせるもの
➡お知らせ表示を消すと、再加熱できます。(下記)
➡「こげつきお知らせ」を働かせたくないときは、機能を解除できます。(P.18)

●焦げ付きの度合いによっては、煙やにおいが出ることがあります。
●「こげつきお知らせ」が働いて加熱が止まったあとにお知らせ表示を消すには
➡表示が出ているIHヒーターの 切/入 を押す。

揚げる

温度調節の目安・調理のコツは(P.20,23)

鍋は

●鍋の種類・材質・底の形や大きさに注意!(P.11)
＊鍋によっては油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。
➡鍋に添付の説明書もご確認ください。
➡ S CH-IH S IH マークの鍋をお勧めします。

●鍋は光火力センサーが隠れるように置く!
●トッププレートの汚れは取る!

予熱中は

●予熱表示が消えるまでは、食材や菜ばしなどを入れない!
(異常を検知して、加熱が止まることがあります)
●予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のIHヒーターに移動させない!

左右IHを使う

1 電源スイッチを入れ スタートする

●予熱が始まる。

2 温度を調節する

190 予熱 揚げ物

約7～10分(油量800gのとき)

約1分前に音声でお知らせ!
「もうすぐ予熱が完了します」

ピピピ…

3 予熱表示が消えたら揚げる

●調理中に設定温度を変えたときは
再度予熱表示が点滅。(設定温度になったら消える)

4 調理が終わったら切る

温度調節範囲

140～200
(140℃)(200℃)

●鍋によって油温がずれることがあります。
➡ ◀ ▶ で設定温度を調節する。
●いつも同じ鍋を使う場合は、鍋に応じて温度を調整することができます。(P.18)

お知らせ

●グリル使用中は、左右同時の揚げ物調理はできません。

揚げる

グリルで焼く 自動・手動

準 備

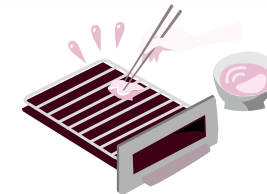
❶ 受け皿に
水(コップ1杯=約200ml)を入れ、
焼き網に調理物を載せて
扉を確実に閉める

焼き網にサラダ油を塗ると、こびりつき防止に!

❷ 電源スイッチを入れる
●操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。
(電源スイッチ自動OFF)
➡再度、電源スイッチを入れる。
➡自動OFF時間を変更するには(P.18)

自動で焼くとき

1 メニューを選ぶ

●押すごとに、
「生・姿焼き」
「切身／干物」
「つけ焼き」
取消

2 火力を選ぶ

3 スタートする
(焼き時間表示は、確定すると点滅→点灯)

●自動メニューを選びまちがえてスタートしたときは
➡グリルを切って再操作する。
(30秒以上たっていたら手動で焼きなおす)
●自動調理中は、途中で扉を開けない。(うまく焼けません)

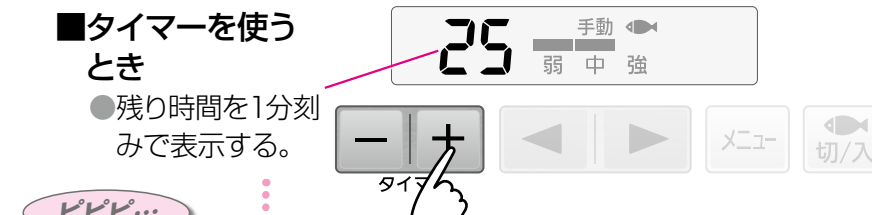
(焼き上がったら、自動的に切れる)
●焼き足りないとき➡手動で焼く。

手動で焼くとき

1 スタートする

2 火力を調節する

■タイマーを使うとき
●残り時間を1分刻みで表示する。

ピピピ…

(残り時間が 0 になったら、自動的に切れる)

設定範囲:1分～30分
・1分刻み(押し続けると、5分刻みで早送りできる)
●最初に − を押すと、30 から減らすことができる。
●取り消すときは、-- になるまで押す。

3 焼き上がったら 切/入 で切る

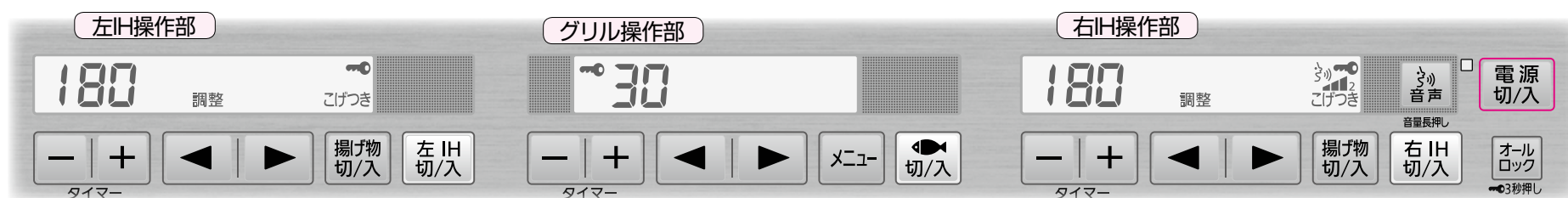
●連続して焼くとき➡いったん切る。
(30分以上連続して加熱すると、切り忘れ自動OFFが働きます)

お願い
●受け皿には、必ず水を入れる。
(水を入れないと、調理物や落ちた脂分が燃えたり、安全機能が働いて加熱が止まります)
●脂分の多いものは煙が多く出るため、30秒程度待って扉を開ける。

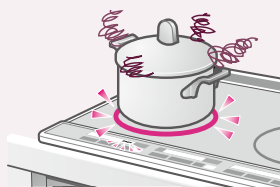
お知らせ
●使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
●ヒーターに調理物や脂分が落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。
●グリルを切っても、内部の温度が高いときは、約10分間冷却ファンの回る音がします。

使い方に合わせて設定を変更する

こげつきお知らせ・揚げ物温度調整・電源スイッチ自動OFF・オールロック・音声ガイド・光るリング点滅お知らせ・換気連動

ご家庭の使い方に合わせて設定を変更できます。
＊設定内容は電源スイッチを切っても記憶されています。

※左のイラストは、下の説明にあるボタン・表示の位置がわかるようにしたもので、実際の表示ではありません。

こげつきお知らせ

こげつきお知らせを解除したい…

●左右IHヒーターのどちらか片方を使っていると、解除／設定はできません。

煮物・煮込み以外の調理をするときなどに、機能を解除することができます。
●左右IHの「こげつきお知らせ」が、両方とも解除されます。

■解除するとき（左IH操作部 右IH操作部 どちらでも設定できます）

電源スイッチを入れ

❶ ー と ▶ 約1秒間同時に押す　こげつき　こげつき
・「ピッ」と鳴って、こげつきを瞬時表示

❷ 左IH切/入 を押し こげつき が表示しないことを確認する

●再設定するときは
➡❶の操作をし、左IH切/入 を押して こげつき が約2秒間表示することを確認する。

揚げ物温度調整

鍋に合わせて温度を調整したい…

例えば…

表示は 180 なのに…
少し高いみたい

➡温度が下がるように調整します。

※鍋を変えたときは、調整した温度を確かめてから調理してください。

「表示の油温」と「実際の油温」がずれる場合に、鍋に応じて温度を補正できます。
（調整できる範囲：－15℃・－10℃・－5℃・＋5℃・＋10℃・＋15℃）
●いつも同じ鍋を使う場合に便利です。

■調整するとき（調整したい方のIH操作部で設定します）

「揚げ物メニュー」の予熱報知後に　180　●予熱前や予熱中は調整できません。

❶ ◀ ▶ 約3秒間同時に押す　0 調整　・調整を表示

❷ ◀ 押して温度を下げる（上げる場合は ▶）　-10 調整

❸ ◀ ▶ 同時に押す（調整完了）　180 調整

●取り消すときは
➡報知後、❶～❸の操作で 0 調整 に戻し 180 を確認する。

●調整した温度を確かめるときは
➡報知後、❶の操作で確認する。（約1分たつと、元の表示に戻る）

★電源スイッチ自動OFF

電源スイッチが自動で切れる時間を遅くしたい…早くしたい…

電源スイッチが自動で切れる時間を変更できます。
（調整できる範囲：5分・10分・15分・30分）

■変更するとき（グリル操作部で設定します）

電源スイッチを入れ

❶ ー ＋ 約3秒間同時に押す　15　・電源切/入が点滅し現在の設定時間を表示

❷ ー または ＋ 押して時間を変更する　30

❸ ー ＋ 同時に押す（変更完了）

★オールロック（チャイルドロック）

いたずらや誤操作を防ぎたい…

ボタンを押してもすべての操作を受け付けません。

■ロックする（解除する）とき

電源スイッチを入れ

オールロック（3秒押し）　3秒間押す　・各表示部に表示

音声ガイド

音量を変えたい…
設定した状態を詳しく知りたい…
音声を消したい…
音声を聞き直したい…

音声を大きくする（小さくする）・詳しく知らせる（設定した火力やタイマー時間など）・消す・聞き直すことができます。

■音量を変える・音声を詳しく知らせる・消すとき

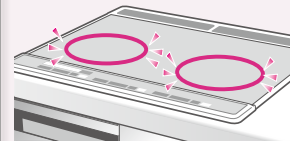
❶ 音声 1秒以上押す

❷ 音声 押すたびに設定が変わる
大　大（詳しく）　音声なし　小　中

■音声を聞き直すとき

音声 音声案内のあとに押す（直前の音声を聞き直せる）

★光るリング点滅お知らせ

トッププレート高温時の光るリングの点滅を消したい…

※点滅表示を消したときは、天面操作部の「高温注意ランプ」で、トッププレートの状態を確認してください。

トッププレートが熱いことをお知らせする「光るリングの点滅」は、消すことができます。

■点滅を消すとき（グリル操作部で設定します）

電源スイッチを入れ

❶ ー と ◀ 約3秒間同時に押す　0　・現在の設定「点滅する」を表示

❷ ▶ 押して変更する（点滅させる場合は ◀）　1　・「点滅しない」に設定

❸ ー と ◀ 同時に押す（変更完了）

●「点滅する」にするときは➡❶～❸の操作で、1→0 にする。

★換気連動 <KZ-HL22D3のみ>

レンジフードが自動で運転しないようにしたい…

加熱を始めてもレンジフードが自動で運転しないように、換気連動を「切」にすることができます。

■「切」にするとき（グリル操作部で設定します）

電源スイッチを入れ

❶ ◀ ▶ 約3秒間同時に押す　on（入）→ oF（切）　・現在の設定を表示したあと表示が変わる

❷約3秒後に表示が消える（変更完了）

●「入」にするときは➡同じ操作で、oF→on にする。

★電源スイッチ自動OFF・オールロック・光るリング点滅お知らせ・換気連動：いずれかのヒーター使用中は、変更や設定ができません。

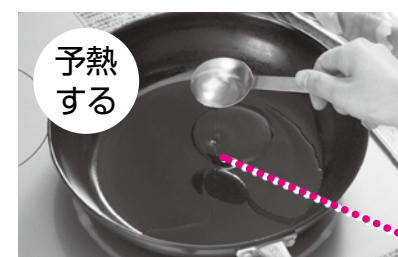
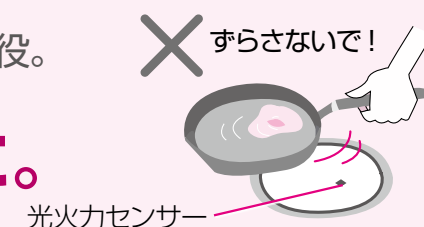
IH調理のコツ 火力・温度調節の目安

●鍋の発熱量は材質により異なります。様子を見ながら火力調節を。
　鉄・ホーロー➡ステンレスの順に弱くなる。
●消費電力は、鉄鍋やホーロー鍋を使った場合です。

一般的に言われる火力		とろ火	弱火	中火			強火		
IHに表示される火力	保温	1	2	3	4	5	6	7	8
	弱			中			強		
消費電力	100W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W	2,500W
焼く		中までじっくり（ハンバーグ・ぎょうざなど）			焼き色をつける			表面をさっと焼く（ステーキなど、うまみを閉じ込める）	
いためる				焦がさずにいためる（玉ねぎなど）			手早くいためる（野菜炒めなど、シャキッと）		
煮る		じっくり煮込む（カレー・おでんなど）		さっと煮る（煮魚など）			煮立てる		
ゆでる					根菜・めん類をゆでる			葉菜をさっとゆでる	
温める	保温	温め直し							
蒸す			すが入らないように蒸す（茶碗蒸しなど）				強めの蒸気で均一に蒸す（豚まんなど）		
揚げる（140～200℃）			140	150	160	170	180	190	200

焼く・いためる

光火力センサーが鍋底温度の見張り役。

鍋はいつでも中央に。

そばを離れない。

予熱は短めで充分。
●軽い・小さな鍋は、火力を少し弱めに。
（鍋が赤熱・変形することがあります）

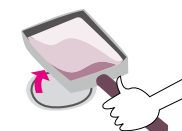
油は予熱ができてから入れる。
（高火力で予熱するので、煙が出ることがあります。）

フライ返しなどで全体を手早くいためる。
●すばやく温度復帰するので、鍋フリもできます。

焦げそうなときは、フライパンを浮かす。

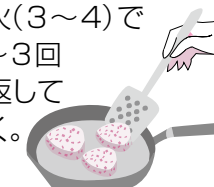
■卵料理のコツは
焦げやすいから………慣れるまでは失敗しないように弱めの火力で！
くっつきやすいから …充分予熱したあと、油をよくなじませて！

卵焼き
卵液を少し落とすとジュンと音がするくらいで焼く。

薄焼き卵
表を焼いたら、裏は余熱で焼く。

オムレツ
卵を流し込んだら、大きく手早く混ぜる。

手馴れてきたら、少し強めの火力で料理。ふんわりと仕上がります。

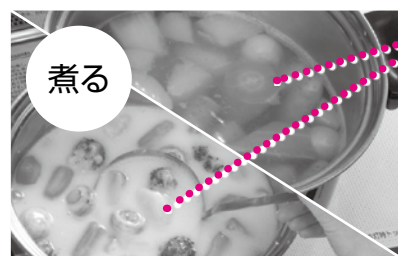
■こんなものもフライパンで！

焼きおにぎり
しょうゆを塗り、中火（3～4）で2～3回裏返して焼く。

おもち
中火（4～5）でふたをして焼く。

のりをあぶる
中火（4～5）で色が変わるまで数回裏返す。

するめ
食べやすい大きさに切り、中～強火（5～8）で反ってくるまで焼く。

IH調理のコツ 煮る・ゆでる・温める

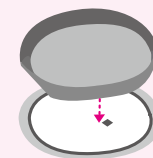
材料がくっついたり、焦げ付かないように
加熱中は、時々かき混ぜて!
長時間の煮込みや、ゆですぎなどの心配には
タイマーを活用しよう! （P.13）

火力は上手に使い分け！
- 煮立てるとき→強火（6～8）
- サラッとした煮込み→弱～中火（2～3）
- トロッとした煮込み→弱火（1～2）

45分以上の煮込みには、
必ずタイマーを使って。
※切り忘れ自動OFFが働いて、通電を停止します。（P.30）

強火でゆでるときは
吹きこぼれないように火力調節を。

温め直しは
かき混ぜてから加熱する。
- みそ汁なども鍋底に沈んだみそをかき混ぜてから加熱。

揚げる

光・揚げ物温度調節機能は、光火力センサーで油温を制御。
高火力で予熱し、食材を入れてもすばやく温度が復帰するので、
カラッと揚がります。
光・揚げ物温度調節機能
を正しく働かせるために、次のことに気をつけて！

鍋の種類・材質・底の形や大きさに注意！（P.11）
- 鍋によっては油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。
  - ➡鍋に添付の説明書もご確認ください。
  - ➡ S CH·IH S IH マーク付きの鍋をお勧めします。

鍋は光火力センサーが隠れるように置く！
鍋底・トッププレートの汚れは取る！

油量は200～800g（0.22～0.9L）、深さ1cm以上が基本！
- 熱い油・茶褐色の油・濁った油・揚げカスが沈んだまま残っている油は使わない。

予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、
もう片方のIHヒーターに移動させない！

予熱表示が消えるまでは、食材・菜ばしなどを入れない！
（異常を検知して加熱が止まることがあります）

油の飛び散りを少なくするには

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえする！（水分や空気が加熱されると膨張して破裂します）

［切り目などを入れる］
- えび　尾の先を切る
- ししとう　縦に切り込みを
- いか　皮をむき、両面に切り目を
- うずらの卵　串などを刺す

［水分をふき取る］
- 魚介類、しいたけ、ピーマンなどの野菜

［ベーキングパウダーや砂糖を入れる］
- ドーナツなどの生地

■揚げ過ぎると破裂するので注意！
- けんさきいか、するめいかなど
- コロッケ
- うずらのゆで卵など
- ししとう、おくらなど（中が空洞の野菜）

■鍋の内側についた水滴をふいてから、油を入れる！（油温が上がってくると飛び散ります）

グリル調理のコツ　火力調節の目安

●鍋焼け具合や時間は、調理物の種類・大きさ・数・鮮度や、季節などにより異なります。
●手動は、焼け具合を見ながら焼いてください。

グリル(自動) 自動で焼き上がるおよその時間です		弱	中	強
	生・姿焼き	小あじ 1～6尾 13～18分 はたはた	さんま 1～4尾 14～19分 あじ・いわし・真だい・いさき	たい(400g以上) 1尾 19～22分 あじ(250g以上)・ひらあじ・甘だい
		(小さめ、脂ののっているもの) ◀	生　魚	▶ (大きめ、水分の多いもの)
	切身/干物	さんまの開き 1～2枚 8～11分 ししゃも	塩さば・甘塩ざけ 1～4切 10～14分 一塩ものの切り身 開きあじ・ほっけ かれい一夜干し 1～2枚 10～14分	生さば・生ざけ 1～4切 11～15分 生の切り身
		(小さめ、薄め、よく乾燥したもの) ◀	干　物	
	つけ焼き	手作りのみりんづけ 1～4切 7～12分	ぶりのつけ焼き さわら・たいのみそづけ しょうゆづけ 1～4切 9～13分	
		(小さめ、濃いめ、つけ時間の長いもの) ◀	つけ焼き	

グリル(手動) この時間を目安に設定してください		弱 890W相当	中 1,260W相当	強 1,550W相当
	手動 自動で焼けないもの	いわしのみりん干し 8枚 4～6分 みりん干し ※焦げやすいので注意。 市販のみりんづけ		うるめいわし 8～10尾 6～8分 丸干し・いか・貝など さざえのつぼ焼き 6個 10～12分 いかの姿焼き 2はい 8～10分
		鶏　肉		野菜など
		ももつけ焼き 2枚 18～20分	もも塩焼き 2枚 16～20分 手羽先・手羽元 焼き鳥 6本 12～15分	焼きなす(直径4cm) 3本 15～20分 焼きいも(直径4cm) 3本 20～25分 焼きおにぎり 4個 10～15分

グリル調理

グリルの使い分けがポイント!

自動 焼きたいメニューに合わせて火力や時間を自動で調節してくれます!
●下準備をキッチリと!
●冷凍物は完全に解凍して!

手動 自動で焼けないものやお好みの焼け具合にしたいときに!

姿焼き
●水分の多い生魚(あじなど)の塩焼きは下ごしらえを。
①両面に塩を振り、約20分おく。
②水洗いし、水気をふき取って振り塩をする。
●生さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。
●姿焼きは、焦げすぎ・型くずれ防止のために尾ヒレに化粧塩を。

切身／干物
●切り身は皮に切り目を入れる。
●干物は皮面を下にする。

つけ焼き
●つけ焼きは、焦げやすいのでたれをふき取る。
●みそづけは、洗い流してふく。

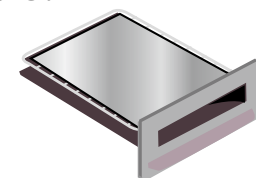
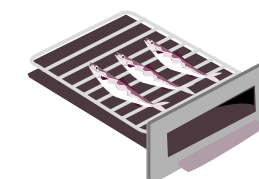
反りやすいもの
●あなごは串を刺す。
●いかには切り目を入れる。

とり肉
●皮付きもも肉は、皮に穴を開け、皮面を上にして。

焼きなす
●破裂を防ぐため、表面に穴を開ける。

■調理物がヒーターに当たらないようにご注意!
●調理物や容器の高さは、4cm以下にする。
●ハマグリなど開くものは焼かない。
●もちなど上下に膨れるものは焼けたらすぐに取り出す。(ヒーターなどにくっついて固まり、扉が開かなくなる原因)

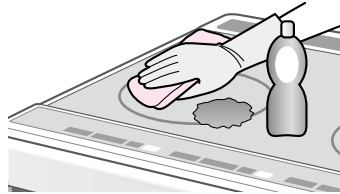
■調理物を焼き網に載せるときは
●中央に載せ、扉はゆっくり閉める。
●焦げやすい、薄い部分は手前にする。

■焼き網にアルミ箔を敷く場合は
●焼き網から、はみ出さないようにする。

お手入れする　日常のお手入れ

●お手入れは、電源スイッチを切り、各部が冷めてから。

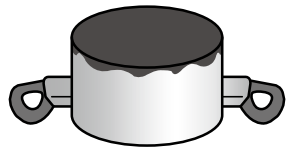
しっかり水ぶきする

トッププレート

■油汚れは…
洗剤を付けたふきんでふく。

■汚れが取りにくいときは…
クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る。

●お手入れ用クリーナーを別売しています。(裏表紙)
・こびりついた焦げ付きに
・日常の油汚れや取りにくい汚れに

「汚れたらすぐふく」が基本です!
調理物や油は、焼き付くと取りにくくなってしまいます…

鍋底の汚れも忘れずに落として!

(汚れが鍋とトッププレートに焼き付いてくっつき、無理にはがすとトッププレート破損の原因になります。)

排気パネル
排気口(グリル)
トップフレーム
天面操作部

「ほこりや汚れ」はこまめに取り除いて!

洗剤で洗う

排気パネル

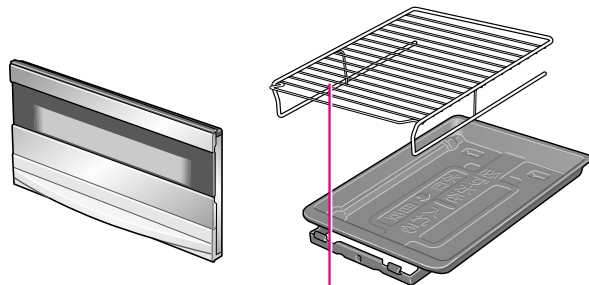
●目詰まりすると、異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まることがあります。

洗剤を付けたふきんでふく

排気口(グリル)

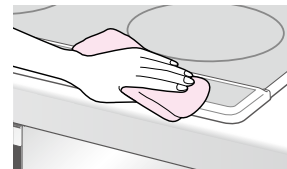
●割りばしに布などを巻き付け、強く縛る。
※落とさないように注意。

洗剤で洗う

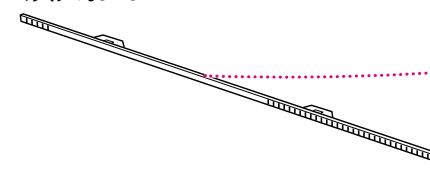
グリル扉・焼き網・受け皿

●水につけておくと、お手入れしやすくなります。

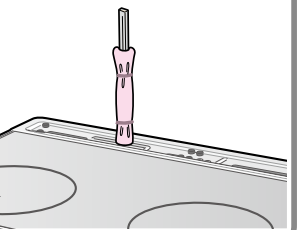
※外し方・取り付け方(P.28)

ふきんをよく絞り、水ぶきする

天面操作部・トップフレーム

●放置すると、汚れが残ります。

ふきんをよく絞り、水ぶきする

吸気口カバー

●ほこりなどがたまると、異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まることがあります。

■汚れが取りにくいときは…
吸気口カバー・フィルターを外して水洗いする。
※外し方・取り付け方(P.29)

洗剤を使うときは…
●台所用洗剤(中性)を薄めて使う!

次のものは使わないで!
●酸性やアルカリ性の強い洗剤(変色します)
例)漂白剤・住宅用合成洗剤など
●たわし・粉まつタイプのクレンザー(傷つきます)

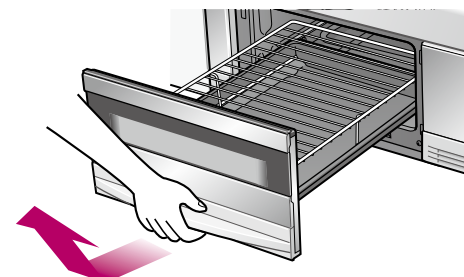
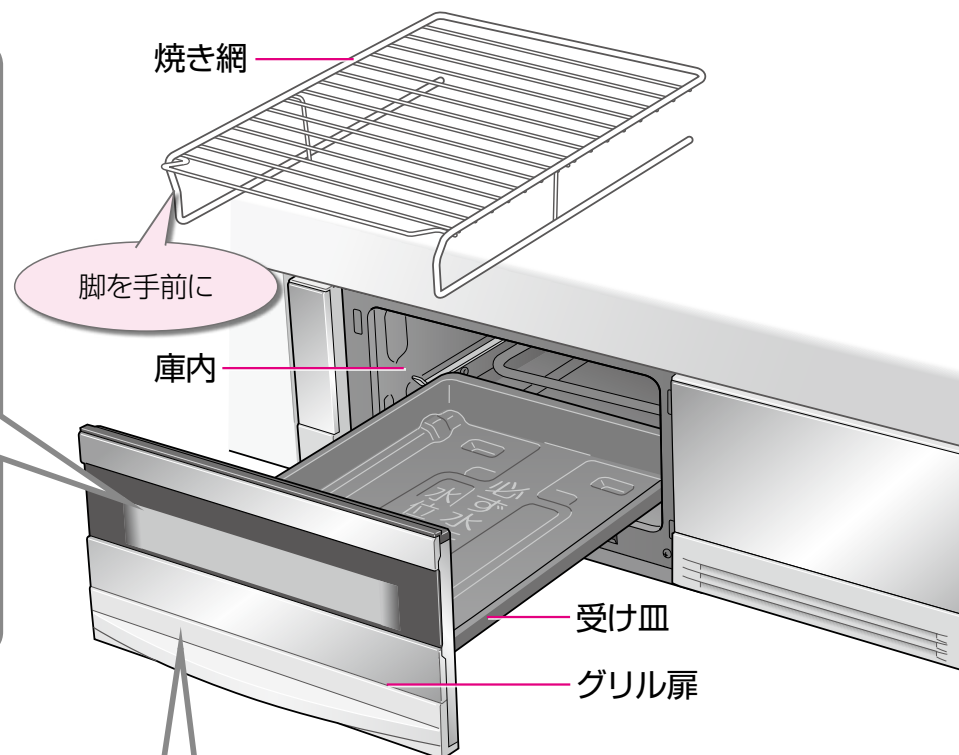
焼き網には
●漂白剤など中性洗剤以外
※洗剤の注意書きを確認する!

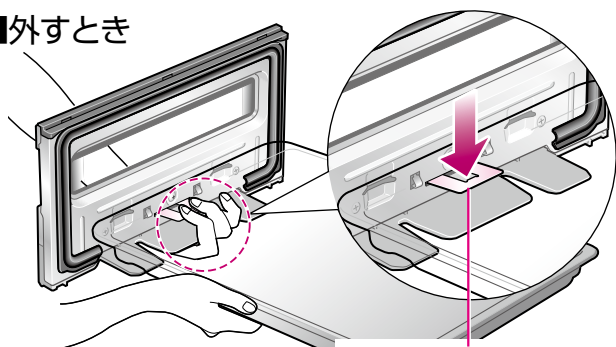
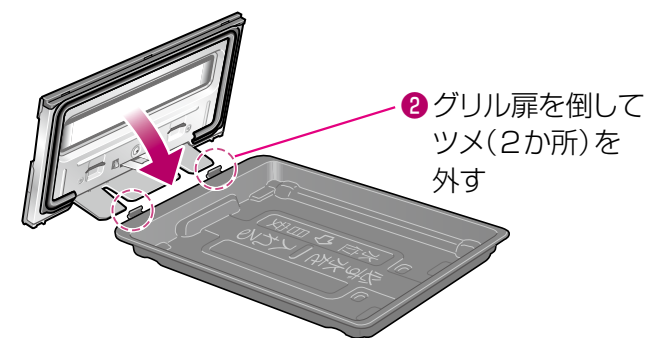
グリル扉には
●食器洗い乾燥機(パッキン・樹脂部が変形します)

お手入れする グリル・フィルター・吸気口カバー の外し方・取り付け方

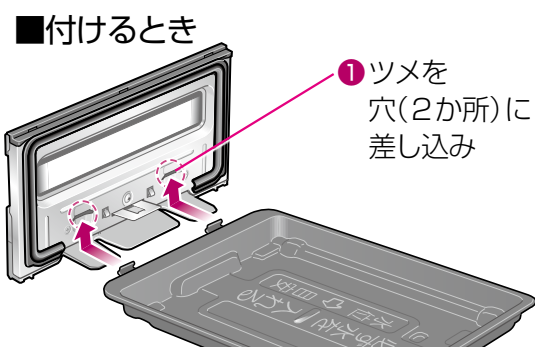
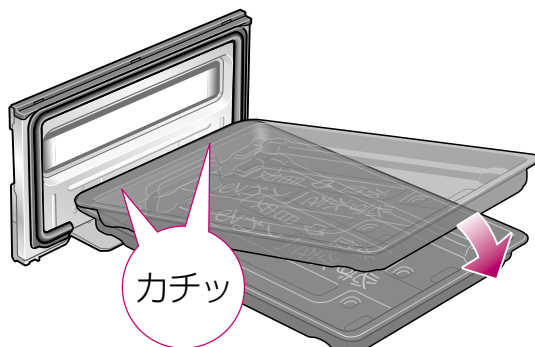
●お手入れは、電源スイッチを切り、各部が冷めてから。

グリル扉・受け皿

■外すとき／付けるとき

止まるまで引き出して
斜め上に引き上げる。
（取り付けは逆の要領で）

グリル扉

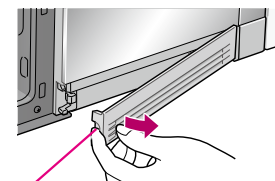
■外すとき

❶受け皿の下に手を回し
板バネを押さえながら

❷グリル扉を倒して
ツメ（2か所）を
外す

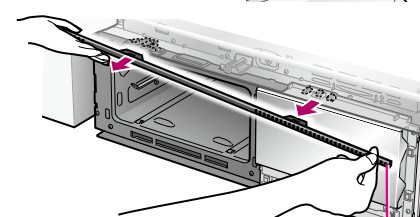
■付けるとき

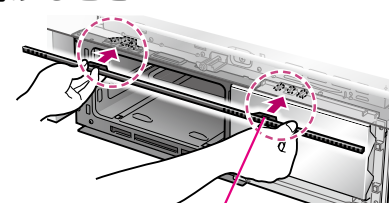
❶ツメを
穴（2か所）に
差し込み

❷受け皿を元の位置に戻す

フィルター・吸気口カバー

●グリル扉は引き出しておく。

■外すとき

❶くぼみに指をかけフィルターを外す

❷くぼみに指をかけ
サイドカバー（右）
を外す

❸右端に指をかけ吸気口カバーを
引き抜く

■付けるとき

❶吸気口カバーの凸部（2か所）を
奥まで差し込む

❷サイドカバー（右）
の突起を穴に合
わせ、全体をまっ
すぐ押し込む

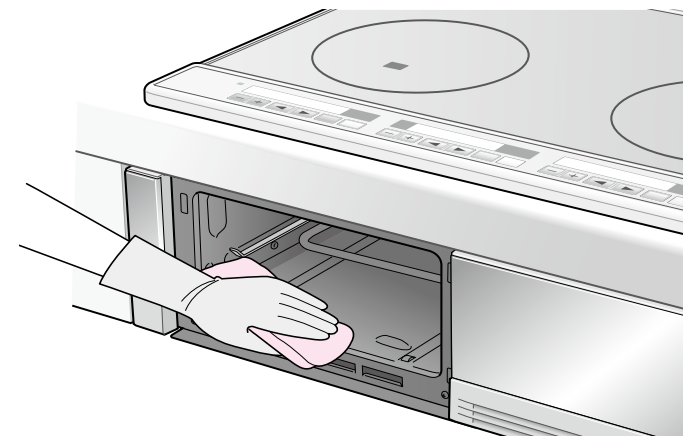
❸フィルターの
ツメを右→左
の順に合わせ、奥まで差し込む

庫内のお手入れ／パッキンの交換

定期的に…

庫内をふく

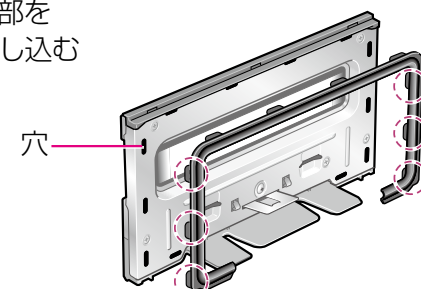
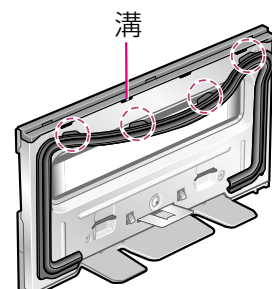
❶グリル扉・受け皿を外す

❷台所用洗剤（中性）を付けた布を
しばらくかぶせておき、ふき取る

パッキンが
傷んできたら…

パッキン（消耗部品）を交換する

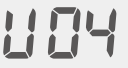
扉のすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなったら、パッキンを交換する。（裏表紙）

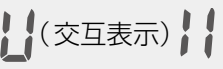
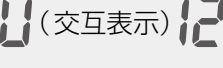
❶古いパッキンを引っ張って外す（左右3か所）

❷新しいパッキンの凸部を
扉裏側の穴に強く押し込む

❸ヒダ（4か所）を溝に差し込み、
全体を完全に押し込む

●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
（取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません）

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここを確かめてください
電源	IHクッキングヒーターやグリルが入らない	●電源スイッチは入っていますか? ●電源スイッチは、誤って押しても簡単に入らないようにしています。 ➡電源スイッチを少し長めに押す。 ●オールロックしていませんか?
		電源スイッチ自動OFF ●電源スイッチを入れたまま、ボタン操作しないで約15分(または設定した時間)以上たつと、自動的に切れます。 ➡再度、電源スイッチを入れる。 ➡自動OFFの時間は、最大約30分に変更できます。(P.18)
		●二つ以上のヒーターを同時に使うと、総消費電力を超えないようにするため、あとから操作するヒーターが入らないことがあります。(ボタンを押してもブザーが鳴って、受け付けません)
	揚げ物が入らない	●グリル使用中は、左右同時の揚げ物調理はできません。 ➡左右のどちらか片方で揚げ物をする。
	使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ自動OFF** ●一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴ってヒーターが切れます。(IHヒーター:約45分、グリル:約30分) ➡再度、ボタン操作する。 ※長時間煮込むときは、タイマーを使う。
		●「こげつきお知らせ」が働いていませんか? ➡鍋の状態を確認して、お知らせ表示を消す。(P.13)
音・音声	加熱中に、鍋から音がする	●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がして、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。 ➡異常ではありません。鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。
		●加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。
	本体内部の音が大きくなったり小さくなったりする	●本体内部にある冷却ファンの音で、火力や鍋の材質に応じて運転モード(4段階)が切り換わります。(火力を上げると高速運転するため、音も大きくなる)
	電源スイッチを切ってもファンの音がする	●本体内部の温度が高いあいだは、冷却ファンが作動します。(温度が下がると、自動的に止まる)
	音声ガイドが聞こえない	●音声を消していませんか?(P.19)

	こんなときは	ここを確かめてください
火力	IHヒーターの火力感がなくなる	**温度過昇防止** ●予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わらない)(温度が下がると自動的に火力は強くなる)
		●土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使っていませんか? ➡市販の土鍋は、[S CH-IH][S IH]マークや「IH用」の表示があっても使わない。
	ボタンを押してもIHヒーターの火力が上がらない	●二つ以上のヒーターを同時に使うと、総消費電力を超えないようにするため、火力を上げられないことがあります。(ボタンを押してもブザーが鳴って、受け付けません)
	グリルをスタートするとIHヒーターの火力が「6」に下がる	●IHヒーターが火力「7」以上のときにグリルをスタートすると、総消費電力を超えないようにするため、IHヒーターの火力が「6」に下がります。(IHヒーターを片方のみ使っている場合)
	IHヒーターの火力が「5」でスタートしない	●別のヒーターを高火力で使用しているきにヒーターを入れると、総消費電力を超えないようにするため、スタート火力が「3」になることがあります。
揚げ物	●予熱時間が長い ●油温がずれる	●鍋が光火力センサーからずれていませんか? ●鍋底・トッププレートが汚れていませんか? ●800gを超える量の油を入れていませんか? ●熱い油・茶褐色の油・濁った油を使ったり、揚げカスが残っていませんか? ●鍋の種類・材質、底の形や大きさによっては、油温がずれたり、予熱時間が長くなるものがあります。 ➡[S CH-IH][S IH]マーク付きの鍋をお勧めします。(P.11) ※油温がずれる場合は ◀ ▶ で設定温度を調節する。(P.14) ➡いつも同じ鍋を使う場合は、「揚げ物温度調整」で温度の補正ができます。(P.18)
グリル	グリルがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。
	グリル(自動)の残時間表示が途中で増える、減る	●残時間は、スタート時には目安時間を表示します。調理物の種類や量などを判定したら、適切な調理時間に切り換えます。
風	扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。
光るリング	トッププレート高温時の光るリング点滅お知らせが電源スイッチを切ると暗くなる	●消費電力を抑えるために、電源スイッチを切ったあとは少し暗くなります。(故障ではありません) ➡リングの点滅が気になるときは、消すことができます。(P.19)

故障かな? / こんな表示が 出たら…

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここを確かめてください
こげつきお知らせ	加熱が止まったときの焦げ付き度合いが多い(少ない)	●鍋の種類・火力・調理メニューなどによって、焦げ付き方は変わります。
	●焦げ付いているのに加熱が止まらない ●焦げ付いていないのに加熱が止まる	●「こげつきお知らせ」を解除していませんか? ●「6」以上の火力では、働きません。 ●煮物・煮込み以外の調理や、ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすもの・パエリアなど少し焦げ付かせるものは、誤検知して加熱が止まることがあります。 ➡お知らせ表示を消して、再加熱する。(P. 13) ➡「こげつきお知らせ」を働かせたくないときは、機能を解除する。(P. 18)
レンジフード	<換気連動システム対応のレンジフードのみ> IHクッキングヒーターを使ってもレンジフードが連動しない (KZ-HL22D3のみ)	●手や頭で信号をさえぎっていませんか? ●送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けていませんか? ●送信部・受信部が油で汚れていませんか? ●レンジフードが連動しない設定になっていませんか?(P.19)
		ご家庭のレンジフードが ●換気連動システム対応でない場合は、レンジフードが連動しません。 ●換気連動システム対応であっても、信号の種類が異なっている場合は連動しません。
		●その他の理由でうまく連動しないとき ➡レンジフードの操作部を使う。 (レンジフードの取扱説明書へ)

こんな表示のときは	ここを確かめてください
●次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。	
U04 フィルター目詰まり検知	●フィルター・吸気口カバー・排気パネルをふさいでいませんか? ●フィルター・吸気口カバー・排気パネルにほこりがたまっていませんか? ➡お手入れする。(P.27)
表示部が点滅する 鍋なし自動OFF 小物自動OFF	●鍋は置いていますか? ●使用中に、鍋を外しませんでしたか? ●鍋がヒーターの中央から大きくずれていませんか? ●使えない鍋を使っていませんか?(P.10) ●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか? (そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)

こんな表示のときは	ここを確かめてください
●次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、[切/入]を押して、表示を消してください。	
  空焼き自動OFF	●約15分間空焼きしませんでしたか? ※鍋の種類により、停止までの時間は異なります。 ※火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 ➡鍋に調理物を入れ、再度ボタン操作をする。
	●誤って[揚物切/入]や[揚物切/入]で油を予熱しませんでしたか?
U33 揚げ物不適鍋自動OFF	●鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、加熱できないものがあります。([SG CH-IH] [SG IH]マーク付きの鍋をお勧めします)(P.11) ●800 gを超える量の油を入れていませんか?
U34 揚げ物鍋ずれ自動OFF	●鍋がずれていませんか? ●800 gを超える量の油を入れていませんか? ●[予熱]表示中に、食材や菜ばしを入れていませんか? ※対処したあと、再度ボタン操作して予熱しなおすことができます。
U(交互表示)11 受け皿高温自動OFF	●グリルの受け皿に水を入れていなかったり、連続焼きなどで途中で水がなくなりませんでしたか? ➡焼き足らないときは、受け皿に水が入っているかを確かめ、手動で焼け具合を見ながら焼く。
U(交互表示)12 グリル高温自動OFF	●調理物の発火などで、グリル庫内の温度が異常に上がっていませんか? ➡❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷排気パネルをぬれたタオルでふさぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ※炎が消えるまで扉を開けない

■以上の内容を確かめても直らないときや、「H□□」表示が出たときは・・・

H□□	● 故障です。修理をご依頼ください。 ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容(「H」のあとの2桁の数字)をお買い求め先または修理ご相談窓口にご連絡ください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

■使い方・お手入れ・修理などは、まず、お買い求め先へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

お買い求め先	
電　話	（　　）　－
お買い上げ日	年　月　日

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

- 修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

- 補修用性能部品の保有期間 8年
  当社は、本製品の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後8年間保有しています。

修理を依頼されるときは

「故障かな?」「こんな表示が出たら…」（P.30～33）でご確認のあと、直らないときは,電源スイッチとブレーカーを切り、**お買い上げ日**と**下の内容**をご連絡ください。

製品名	ＩＨクッキングヒーター（あいえいち）
品番	
故障の状況	できるだけ具体的に H□□表示が出たときは、その表示内容

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使い方・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター（365日 受付9時～20時）
電話 フリーダイヤル 0120-878-365
携帯・PHS OK
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554（パナは イイヨ）
携帯・PHS OK
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
- 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の 修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	地域	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎(011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎(0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎(0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎(0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青森	☎(0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎(024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎(055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎(077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎(06)7730-8888	門真市松生町1-15
	奈良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎(086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎(087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎(096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎(099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
沖縄地区	沖縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　1112

仕様

電源		単相200 V（50-60 Hz 共用）
総消費電力		2,900 W
大きさ（約）		幅600 mm×奥行560 mm×高さ235 mm
グリル焼き網	大きさ（約）	幅236 mm×奥行325 mm
	上ヒーターまでの高さ（約）	60 mm
質量（約）		18.6 kg

※待機電力：ゼロ（電源スイッチ「切」の状態）

左右IHヒーター	最大火力	2,500 W*
	火力調節（約）	9段階 100 W相当～2,500 W
	揚げ物温度調節（約）	7段階　140～200 ℃
	調理タイマー	1分～9時間30分
グリル	最大火力	1,550 W
	自動調理	魚（生・姿焼き　切身／干物　つけ焼き）
	手動火力調節（約）	3段階　890 W相当～1,550 W相当
	調理タイマー	1分～30分

*左右IHヒーターの最大火力（鉄・ホーロー鍋を使った場合）

■左右IHヒーターやグリルを同時に使うときは、総消費電力（2,900W）を超えないようにするためヒーターの火力を次のように制限することがあります。
（鍋無し自動OFFが働いて一時的にヒーターが停止していても、使用中と判断されます）

●あとから操作するヒーターが入らない
●IHヒーターの火力を上げられない
（ボタンを押してもブザーが鳴って、受け付けません。）
●グリルをスタートすると、IHヒーターの火力が「7」・「8」から「6」に下がる（IHヒーターを片方のみ使っている場合）
●加熱のスタート火力が「3」になる

➡特に、グリル（1,550W）・揚げ物（1,450W）・火力「6」以上（1,450W以上）をお使いの場合はご注意ください。
高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、他のヒーターの火力を下げてください。

■IH加熱（電磁誘導加熱）は、鍋自体を発熱させて加熱します。